TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Rosso di Montalcino

ROSSO

INFO

Annate: 2019, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese Grosso
Suolo: Conglomerato del Pliocene
Estensione del vigneto: 2,25 ha
Tipo d'impianto: Doppio cordone speronato
Densità ceppi per ha: 3.300
Età media del vigneto: 43 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 25 giorni in tini di cemento vetrificato dai 25 ai 50 hl. Svinatura, decantazione con illimpidimento naturale e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 20 hl per 14 mesi.
Solforosa totale: 38 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

IL PARADISO DI MANFREDI
Florio Guerrini

PERCHÉ

Il Rosso di Montalcino di Paradiso di Manfredi è un vino rosso potente, espressivo ed elegante. Pieno, fragrante e setoso in bocca, non è nient'altro che un Brunello in miniatura. Si tratta infatti di una botte destinata a Brunello che viene declassata ogni anno da Florio.

QUANDO

Quando la domenica mattina vi sentite degli chef, che prepariate una pasta al forno o carni in umido a lunga cottura, il Rosso di Montalcino di Paradiso di Manfredi è il vino che fa per voi. Da aprire un'oretta in anticipo, non tanto per fargli prendere aria, quanto per rubarne un sorso.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it
web version on
www.triplea.it